

Datum: 07.04.2025 – 11.04.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
<b>Montag</b>	Cannelloni Ricotta-Spinat <sup>(AT)</sup> in Tomatensauce <sup>(AT)</sup> (A,C,G,L)	Frühjahrsmesse/Nachbereitung	Gemüsesuppe <sup>(AT)</sup> (L) und Kuchen <sup>(AT)</sup> (A,G)
<b>Dienstag</b>	Topfen-Marillen-Knödel <sup>(AT)</sup> mit Vanillesauce <sup>(Regional)</sup> (A,C,G)	Frühjahrsmesse/Nachbereitung	Klare Gemüsesuppe mit Einlage <sup>(AT)</sup> (A,C,L) Gemüsesticks mit Dip <sup>(AT, Regional)</sup> (G,L)
<b>Mittwoch</b>	Saisongemüsepfanne <sup>(AT)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(AT)</sup> (G,L)	Käseknödel <sup>(AT, Regional)</sup> mit Sahnesauce <sup>(Regional)</sup> (A,C,G,L)	Salat mit Dressing <sup>(AT, Regional)</sup> (M,C,G,L,o) und Obst <sup>(EU, Regional)</sup>
<b>Donnerstag</b>	Putenschinken-Nudeln <sup>(AT; Regional)</sup> (A,C,L)	Tagliatelle <sup>(Bio Italien)</sup> mit Tomatensauce <sup>(AT)</sup> und Parmesan <sup>(Italien)</sup> (A,C,G,L)	Gemüsecremesuppe <sup>(AT, Regional)</sup> (G,L) Gemüsesticks mit Dip <sup>(AT, Regional)</sup> (G,L)
<b>Freitag</b>	Pizza Margherita <sup>(AT)</sup> (A,G,L)	Gemüsespätzle-Gratin <sup>(25%Dinkel, Regional)</sup> (A,C,G,L)	Salat mit Dressing <sup>(AT, Regional)</sup> (M,C,G,L,o) und Pudding <sup>(Regional)</sup> (A,G)

Allergielegende: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtiere (4)

Der Anbau von Gemüse, Salat, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert.



## Wir wünschen guten Appetit!



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:



Herkunftskennzeichnung: **Rindfleisch** / 100% Regional, **Eier** / 100% Regional, **Milchprodukte** / 100% Regional, **Teigwaren** / 50% Regional, 50% Italien  
**Kartoffeln** / 100% Regional, **Zwiebeln** / 100% Regional, **Geflügel** / 75% EU 25% Regional, **Gemüse** / 75% EU 25% Vorarlberg, **Fisch** / EU, **Äpfel** / 100% Regional, **Reis** / EU

